

STANDARD CLEANING BUILT-IN ELECTRIC CONVECTION OVEN

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-800-253-1301**
or visit our website at **www.ikea.com**
In Canada, call for assistance, installation or service, call: **1-800-807-6777**
or visit our website at **www.ikea.ca**

FOUR ÉLECTRIQUE ENCASTRÉ À CONVECTION ET À NETTOYAGE STANDARD

Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, installation ou service composer le **1-800-807-6777**
ou visitez notre site web à **www.ikea.ca**

Model/Modèle OBI M50

501961055017

TABLE OF CONTENTS

TABLE DES MATIÈRES

OVEN SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the oven, follow basic precautions, including the following:

- Proper Installation – Be sure the oven is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Oven for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where oven is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the oven.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the oven.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the oven unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in Oven – Flammable materials should not be stored in an oven.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the oven may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

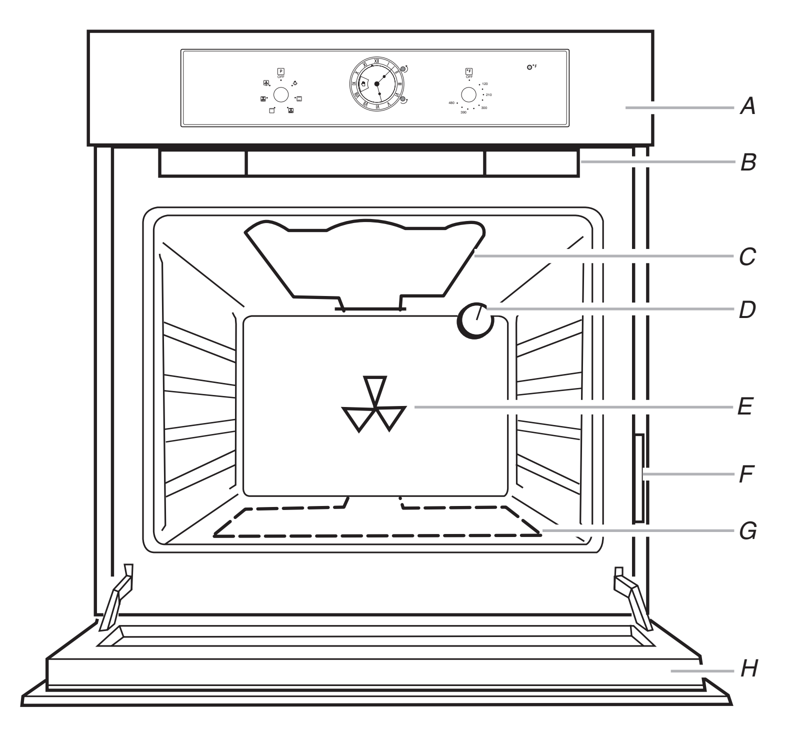
For self-cleaning ovens:

- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS AND FEATURES

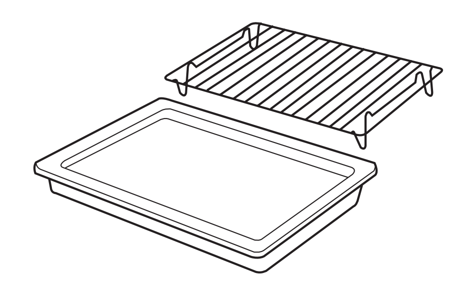
This manual covers different models. The oven you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.



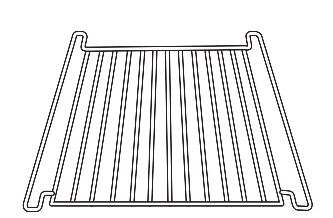
A. Control panel
B. Cooling fan (not visible)
C. Broil element
D. Oven light
E. Convection fan
F. Model/serial number plate
G. Bottom bake element (not visible)
H. Oven door

Accessories

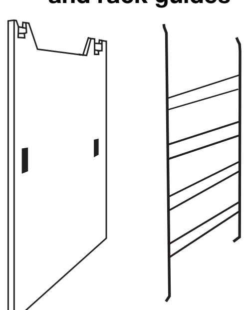
Broiler and grid



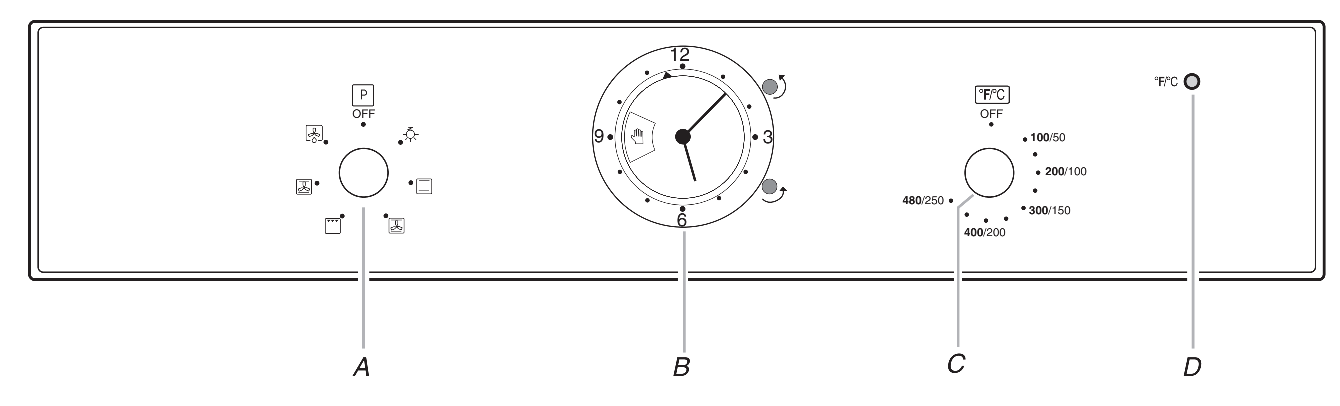
Oven racks



Continuous-clean panels and rack guides



OVEN CONTROL



A. Oven control knob
B. Analog clock
C. Temperature control knob
D. Oven temperature indicator light

Oven and Temperature Control Knobs

All cooking functions are set with the Oven control knob.

Once a cycle is complete, turn the Oven control knob to the OFF position to select a new function.

All temperature adjustments are set with the Temperature control knob. Temperatures may be set from 100°F (50°C) to 480°F (250°C). The indicator light above the °F/C symbol will turn off when the selected temperature is reached.

Oven Control Symbols Chart

Symbol	Function	Symbol	Function
P	Program/Off		Broil
	Oven Light		Convection Broil
	Bake/Roast		Fan Only
	Convection Bake/Roast		

Analog Clock

The Analog Clock Allows You To:

- View the time of day.

  To set the time of day, press in and turn the Multifunction selector knob (D) clockwise.

- Set a timed cook.

  Select a cooking time (available with any function) to turn the oven on for a specified period of time. The cooking time can be set for a minimum of 5 minutes, and a maximum of 180 minutes. At the end of the specified time, the oven will switch off automatically.

- Set a delayed timed cook.

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

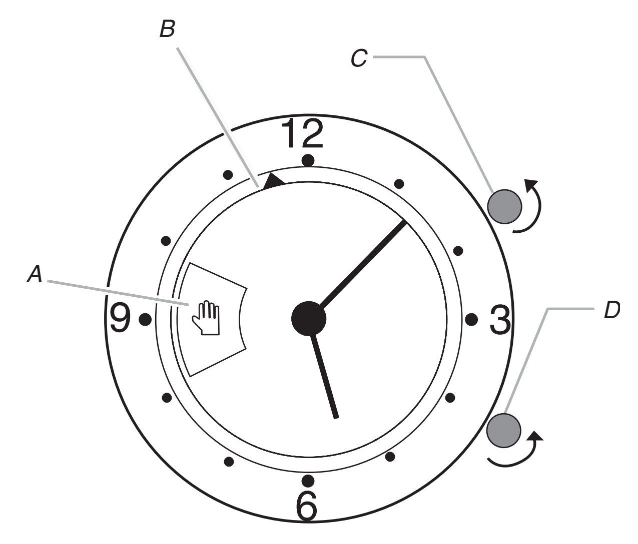
Doing so can result in food poisoning or sickness.

NOTE: This is a 12-hour clock. Do not set the clock more than 12 hours ahead of the desired start time, For example, if you wish to set a delayed timed cook for 6 p.m., be sure to set the clock after 6 a.m. Otherwise, the oven will turn on at 6:00 a.m. instead of 6 p.m.

Analog Clock Function Symbols Chart

Symbol	Function	Symbol	Function
	Manual Cooking		Programmed time indicator
	On/Off tone	**5-180**	Programmed time (minutes)

To Use:



A. Selected function display
B. Programmed time indicator
C. Start time selector knob
D. Multifunction selector knob

Manual Cooking

1. Turn the Multifunction selector knob (D) counterclockwise (without pressing in), until the hand symbol is displayed in the Selected function display window.
2. Press in and turn the Start time selector knob (C) counterclockwise until the Programmed time indicator (triangle) symbol (B) lines up with the hour hand. The knob clicks when turned to the proper position.
3. Turn the Oven control knob to the desired oven function symbol. The oven light switches on.
4. Turn the Temperature control knob clockwise to the desired temperature. The temperature indicator light switches on.
5. Turn both control knobs to OFF when finished cooking. The oven will not switch off automatically in manual mode.

Manual Cooking with Delay Start Time

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

1. Turn the Multifunction selector knob (D) counterclockwise (without pressing in), until the hand symbol is displayed in the Selected function display window.
2. Press in and turn the Start time selector knob (C) counterclockwise until the Programmed time indicator (triangle) symbol (B) points to the time at which cooking is to start.
3. Turn the Oven control knob to the desired oven function symbol.
4. Turn the Temperature control knob clockwise to the desired temperature.
5. Turn both control knobs to OFF when finish cooking. The oven will not switch off automatically in manual mode.

Timed Cooking

1. Turn the Multifunction selector knob (D) counterclockwise (without pressing in) until the desired cooking time (between 5 and 180 min) is displayed in the Selected function display window (A).
2. Press in and turn the Start time selector knob (C) counterclockwise until the Programmed time indicator (triangle) symbol (D) lines up with the hour hand. The knob clicks when turned to the proper position.
3. Turn the Oven control knob to the desired oven function symbol. The oven light switches on.
4. Turn the Temperature control knob clockwise to the desired temperature. The oven temperature indicator light switches on.
5. At the end of the set cooking time, a signal will sound and the oven will switch off automatically. To turn off the signal, turn the Multifunction selector knob (D) counterclockwise (without pressing in) until the bell symbol is displayed in the Selected function display window.
6. At the end of the set cooking time, cooking may be extended by following the instructions given above, or by using the manual cooking procedure.

Timed Cooking with Delay Start Time

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

1. Turn the Multifunction selector knob (D) counterclockwise (without pressing in) until the desired cooking time (between 5 and 180 min) is displayed in the Selected function display window (A).
2. Press in and turn the Start time selector knob (C) counterclockwise until the Programmed time indicator (triangle) symbol (B) points to the time at which cooking is to start.
3. Turn the Oven control knob to the desired oven function symbol.
4. Turn the Temperature control knob clockwise to the desired temperature.
5. At the end of the set cooking time, a signal will sound and the oven will switch off automatically. To turn off the signal, turn the Multifunction selector knob (D) counterclockwise (without pressing in) until the bell symbol is displayed in the window (A).
6. At the end of the set cooking time, cooking may be extended by following the instructions given above, or by using the manual cooking procedure.

OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Aluminum Foil

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil, liners or cookware.

- Do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely for best cooking results.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least ½" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

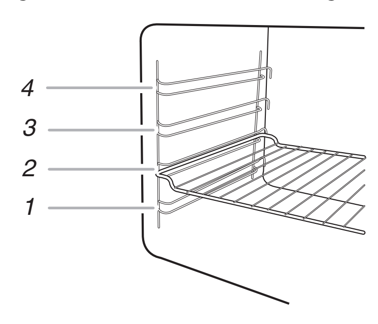
Positioning Racks and Bakeware

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

RACKS

- Position oven racks before turning on the oven.
- Do not position oven racks with bakeware on them.
- Make sure oven racks are level.

Use the following illustration and charts as a guide.



Traditional Cooking

FOOD	RACK POSITION
Large roasts, turkeys [max. 11 lbs (5 kg)], angel food, bundt cakes, quick breads, pies	1 or 2
Yeast breads, casseroles, meat and poultry	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes	2

Convection Cooking

FUNCTION	NUMBER OF RACKS	RACK POSITION(S)
Convection baking or roasting	1	2
Convection baking	2	1 and 3

BAKEWARE

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

NUMBER OF PANS	POSITION ON RACK
1	Center of rack.
2 or 4	Opposite corners on each rack. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

Bakeware

The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

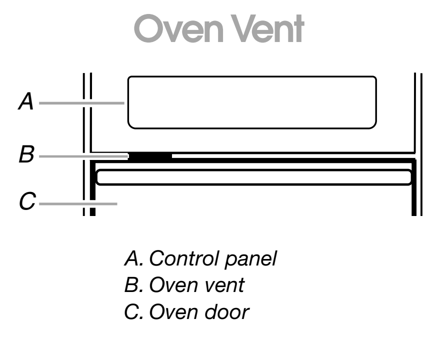
BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
Light colored aluminum ■ Light golden crusts ■ Even browning	■ Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures. ■ Use suggested baking time. ■ For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe. ■ Place rack in center of oven.
Insulated cookie sheets or baking pans ■ Little or no bottom browning	■ Place in the bottom third of oven. ■ May need to increase baking time.
Stainless steel ■ Light, golden crusts ■ Uneven browning	■ May need to increase baking time.
Stoneware/Baking stone ■ Crisp crusts	■ Follow manufacturer's instructions.
Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures.

Meat Thermometer

On models without a temperature probe, use a meat thermometer to determine doneness of meat, poultry and fish. The internal temperature, not appearance, should be used to determine doneness. A meat thermometer is not supplied with this appliance.

- Insert the thermometer into the center of the thickest portion of the meat or inner thigh or breast of poultry. The tip of the thermometer should not touch fat, bone or gristle.
- After reading the thermometer once, push it into the meat ½" (1.3 cm) more and read again. If the temperature drops, cook the meat or poultry longer.
- Check all meat, poultry and fish in 2 or 3 different places.

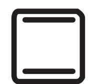
Oven Vent



A. Control panel
B. Oven vent
C. Oven door

The oven vent should not be blocked or covered since it allows the release of hot air and moisture from the oven. Blocking or covering vents will cause poor air circulation, affecting cooking. Do not set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.

Baking and Roasting



Bake/roast symbol

The Bake/Roast function is ideal for baking, roasting or heating foods.

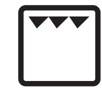
During these functions, the bake and broil elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature.

To Bake or Roast:

Before baking and roasting, position racks according to the “Positioning Racks and Bakeware” section. When roasting, it is necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless preheating is not recommended in the recipe.

1. Turn the Oven control knob to the Bake/Roast symbol.
2. Turn the Temperature control knob to desired temperature.
3. Turn both control knobs to the OFF position when finished if not using a timed cooking function.

Broiling



Broil symbol

Broiling uses direct radiant heat to cook food. Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

- Use only the broiler pan and grid provided with the oven. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.
- When broiling meat, add a little water to the broiler pan to help avoid spatter and smoke.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

Before broiling, position rack according to the Broiling Chart. It is not necessary to preheat the oven before putting food in unless recommended in the recipe. Position food on grid in the broiler pan, then place it in the center of the oven rack.

To Broil:

1. Close the oven door.
2. Turn the Oven control knob to the Broil symbol. The oven light will turn on.
3. Turn the Temperature control knob to 480°F/250°C. The temperature indicator light will turn on. The light will turn off when the selected temperature is reached.
4. Turn both control knobs to the OFF position when finished if not using the timed cooking function.

BROILING CHART

For best results, place food 3" (7 cm) or more from the broil burner. Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual tastes. Recommended rack positions are numbered from the bottom (1) to the top (4). For diagram, see the "Positioning Racks and Bakeware" section.

FOOD	RACK POSITION	TOTAL TIME (min.)
Steak		
1" (2.5 cm) thick		
medium rare	3	23-25
medium	3	25-27
well-done	3	27-29
Ground meat patties		
¾" (2 cm) thick		
well-done	3	20-22
Pork chops		
1" (2.5 cm) thick	3	30-33
Lamb chops		
1" (2.5 cm) thick	3	22-26
Chicken		
bone-in pieces	3	34-40
boneless breasts	3	23-28
Fish Fillets		
¼-½" (0.6-1.3 cm) thick	3	12-15
Fish Steaks		
¾-1" (2-2.5 cm) thick	3	24-27

Convection Baking and Roasting



Convection Bake/roast symbol

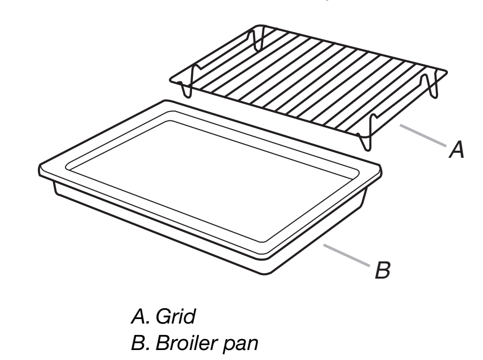
During convection baking or roasting, the bake and broil elements cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature, while the fan constantly circulates the hot air.

Reduce recipe temperature 25°F (14°C). The cook time may need to be reduced also.

To Convection Bake or Roast:

Before convection roasting, position the racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section.

When convection roasting use the grid on top of the broiler pan. It is not necessary to wait for the oven to preheat before putting in food, unless it is recommended in the recipe.



A. Grid
B. Broiler pan

1. Turn the Oven control knob to the Convection Bake/Roast symbol. The oven light will turn on.
2. Turn the Temperature control knob to the desired temperature. The temperature indicator light will turn on.
3. Turn both control knobs to the OFF position when finished broiling.

Convection Baking and Roasting Chart

Use the following chart below when convection roasting meats and poultry.

FOOD/RACK POSITION	COOK TIME (minutes per 1 lb)	OVEN TEMP.	INTERNAL FOOD TEMP.
Veal, Rack Position 1			
Loin, Rib, Rump Roast			
medium	25-35	350°F (180°C)	160°F (71°C)
well-done	30-40		170°F (77°C)
Pork, Rack Position 1			
Loin Roast (boneless)	30-40	350°F (180°C)	170°F (77°C)
Shoulder Roast	35-40	350°F (180°C)	170°F (77°C)
Ham, Rack Position 1			
Fresh (uncooked)	25-35	300°F (150°C)	170°F (77°C)
Fully Cooked	15-20	300°F (150°C)	170°F (77°C)
Lamb, Rack Position 1			
Leg, Shoulder Roast			
medium	25-30	300°F (150°C)	160°F (71°C)
well-done	30-35		170°F (77°C)

FOOD/RACK POSITION	COOK TIME (minutes per 1 lb)	OVEN TEMP.	INTERNAL FOOD TEMP.
Beef, Rack Position 1			
Rib Roast			
rare	20-25		140°F (60°C)
medium	25-30	300°F (150°C)	160°F (71°C)
well-done	30-35		170°F (77°C)
Rib Roast (boneless)			
rare	22-25		140°F (60°C)
medium	27-30	300°F (150°C)	160°F (71°C)
well-done	32-35		170°F (77°C)
Rump, Sirloin Tip Roast			
rare	20-25		140°F (60°C)
medium	25-30	300°F (150°C)	160°F (71°C)
well-done	30-35		170°F (77°C)
Meat Loaf	20-25	325°F (160°C)	170°F (77°C)
Chicken, Rack Position 1*			
Whole			
3-5 lbs (1.5-2.2 kg)	20-25	400°F (200°C)	185°F (85°C)
5-7 lbs (2.2-3.1 kg)	15-20	400°F (200°C)	185°F (85°C)
Turkey, Rack Position 1*			
13 lbs and under (5.85 kg)	10-15	300°F (150°C)	185°F (85°C)
Cornish Game Hens, Rack Position 1*			
1-1.5 lbs (0.5-0.7 kg)	50-60	325°F (160°C)	185°F (85°C)

*Do not stuff poultry when convection roasting.

Convection Broiling



Convection broil symbol

During convection broiling the broil elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan constantly circulates the hot air. The oven door must be kept closed during the cooking cycle.

Cooking times will vary depending on the racks position and temperature and may need to be adjusted.

Before convection broiling, see the “Broiling” section for general broiling guidelines and rack positioning.

To Convection Broil:

1. Close the oven door.
2. Turn the Oven control knob to the Convection Broil symbol. The oven light will turn on.
3. Turn the Temperature control knob to between 300°F/150°C and 480°F/250°C. The temperature indicator light will turn on. The light will turn off when the selected temperature is reached.
4. Turn both control knobs to the OFF position when finished if not using the timed cooking function.

Fan Only



Fan only symbol

The Fan Only function uses the convection fan to circulate room temperature air only in the oven cavity.

To Use:

1. Close the oven door.
2. Turn the Oven control knob to the Fan Only symbol. The oven light and the convection fan will turn on.
3. Turn the Oven control knob to the OFF position when finished if not using the timer function.

OVEN CARE

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

Do not use water pressure cleaners or steam cleaners.

STAINLESS STEEL (on some models)

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Stainless Steel Cleaner & Polish Part Number 31462 (not included):

  See “Assistance or Service” section to order.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner:

  Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar for hard water spots.

To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Polishing Creme, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels.

OVEN DOOR EXTERIOR

Slight differences in color on the front of the appliance are determined by the different materials used, such as glass, plastic and metal.

Cleaning Method:

- Clean with a damp cloth. If the exterior is heavily soiled, add a few drops of liquid detergent to the water. Wipe with a dry cloth.
- Do not use corrosive or abrasive cleaners, which dull the surface. In the event that one of these products comes into contact with the oven, immediately clean it using a damp cloth.

OVEN CAVITY

- Food spills should be cleaned when oven cools. To avoid buildup of baked-on food residue, clean the oven cavity after every use.
- With long cooking times or when cooking on different levels, especially food with a high water content (pizzas, stuffed vegetables, etc.) moisture may form on the inside of the door and the seal. When the oven is cool, dry the inside of the door with a cloth or sponge.
- Clean the glass of the door with a suitable liquid detergent.
- For easier cleaning, the oven door may be removed.

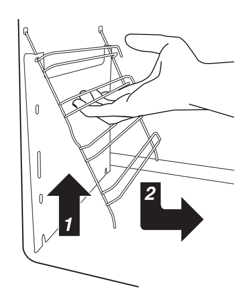
To clean oven cavity surfaces:

To avoid damage to oven cavity surfaces, do not use soap-filled scouring pads or abrasive cleaners.

Cleaning Method:

- To clean the oven cavity surfaces, remove the rack guides and continuous-clean panels:

  Lift the rack guides up to remove from the bottom retaining holes. The rack guides and continuous-clean panels will drop down out of the top retaining holes to allow removal.



- Use oven cleaner and follow product label instructions.

To clean continuous-clean side and rear panels:

IMPORTANT: Do not clean the continuous-clean panels and rear cavity with abrasive products, rough brushes, scouring pads, or oven cleaner sprays, as they will lose their cleaning properties.

Cleaning Method:

1. Check that the oven is empty. Remove all cookware, bakeware and oven racks and any foil from the oven.
2. Heat the oven to 390°F (200°C) and maintain this temperature for about an hour.
3. When the cycle is complete and the oven has cooled, use a damp sponge to remove any food residues.

BROILER PAN AND GRID (on some models)

Cleaning Method:

- Mildly abrasive cleanser:

  Scrub with wet scouring pad.
- Solution of ½ cup (125 mL) ammonia to 1 gal. (3.75 L) water:

  Soak for 20 minutes, then scrub with scouring or steel-wool pad.
- Oven cleaner:

  Follow product label instructions.

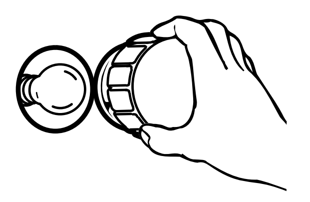
Oven Lights

The oven light is a 25-watt bulb. It will come on when the oven is operating in any cooking mode.

To Replace:

Before replacing, make sure the oven is off and cool.

1. Disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.



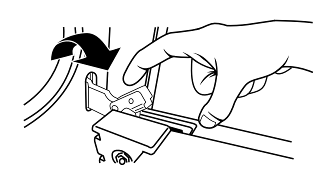
3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb and bulb cover by turning clockwise.
5. Reconnect power.

Oven Door

For normal oven use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy.

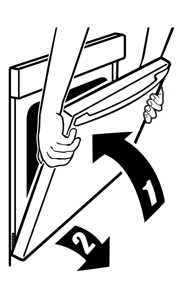
To Remove:

1. Open oven door all the way.
2. Flip up the hinge latch on each side.



3. Close the oven door as far as it will shut.
4. Lift the oven door while holding both sides.

   Continue to push the oven door closed and pull it away from the oven door frame.



To Replace:

1. Insert both hanger arms into the door.



2. Open the oven door.

   You should hear a "click" as the door is set into place.

3. Move the hinge levers back to the locked position. Check that the door is free to open and close. If it is not, repeat the removal and installation procedures.

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?**
  Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
- **Is the appliance wired properly?**
  See Installation Instructions.

Oven will not operate

- **Is the oven control set correctly?**
  See "Oven Control" section.

Cooling fan runs during baking or broiling

- It is normal for the fan to automatically run while the oven is in use to cool the control.

Oven cooking results not what expected

- **Is the appliance level?**
  Level the appliance. See the Installation Instructions.
- **Is the proper temperature set?**
  Increase or decrease temperature.
- **Was the oven preheated?**
  Wait for oven to preheat before placing food in oven.
- **Is the proper bakeware being used?**
  See "Bakeware" section.
- **Are the racks positioned properly?**
  See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
  See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?**
  Check that batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?**
  Increase or decrease baking or broiling time.
- **Has the oven door been opened while cooking?**
  Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
- **Are baked items too brown on the bottom?**
  Move rack to higher position in the oven.
  or
  Decrease the oven temperature.
- **Are pie crust edges browning early?**
  Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only factory specified parts. Factory specified parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new IKEA® appliance.

To locate factory specified parts in your area, call us or your nearest designated service center.

In the U.S.A.

Call the Whirlpool Customer eXperience Center toll free: **1-800-253-1301.**

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Whirlpool designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

  To locate the Whirlpool designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Corporation with any questions or concerns at:

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories

Accessories U.S.A.

To order accessories, call the Whirlpool Customer eXperience Center toll free at **1-800-442-9991** and follow the menu prompts. Or visit our website at **www.whirlpool.com** and click on "Parts & Accessories."

Stainless Steel Cleaner and Polish
(stainless steel models)
Order Part Number 31462

All-Purpose Appliance Cleaner
Order Part Number 31662

In Canada

Call the Whirlpool Canada LP Customer Interaction Centre toll free: **1-800-807-6777.**

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors, and service companies. Whirlpool Canada LP designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Canada LP with any questions or concerns at:

Customer Interaction Centre
Whirlpool Canada LP
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

WHIRLPOOL CORPORATION MAJOR APPLIANCE WARRANTY

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Whirlpool") will pay for Factory Specified Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Whirlpool designated service company. This limited warranty applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased.

ITEMS WHIRLPOOL WILL NOT PAY FOR

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you how to use your major appliance, to replace or repair house fuses or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Those consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of products not approved by Whirlpool.
5. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
6. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
7. Pickup and delivery. This major appliance is designed to be repaired in the home.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
9. Expenses for travel and transportation for product service in remote locations.
10. The removal and reinstallation of your appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
11. Replacement parts or repair labor costs when the major appliance is used in a country other than the country in which it was purchased.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. WHIRLPOOL SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS, WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

Outside the 50 United States and Canada, this warranty does not apply. Contact your authorized Whirlpool dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," additional help can be found by checking the "Assistance or Service" section or by calling Whirlpool. In the U.S.A., call **1-800-253-1301**. In Canada, call **1-800-807-6777**.

12/05

Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

Dealer name____________________

Address____________________

Phone number____________________

Model number____________________

Serial number____________________

Purchase date____________________

Notes

SÉCURITÉ DU FOUR

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommages lors de l'utilisation du four, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- Installation appropriée – S'assurer que le four est convenablement installé et relié à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser le four pour chauffer ou réchauffer une pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où le four est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque du four.
- Porter des vêtements appropriés – Les vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation du four.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce du four si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser des extincteurs polyvalents à produits chimiques secs ou un extincteur à mousse.
- Utiliser seulement des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remplacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.
- Placement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four à l'endroit désiré, lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser des mitaines de four toucher l'élément chauffant dans le four.
- Remisage dans le four – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures de four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces du four peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et la surface près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

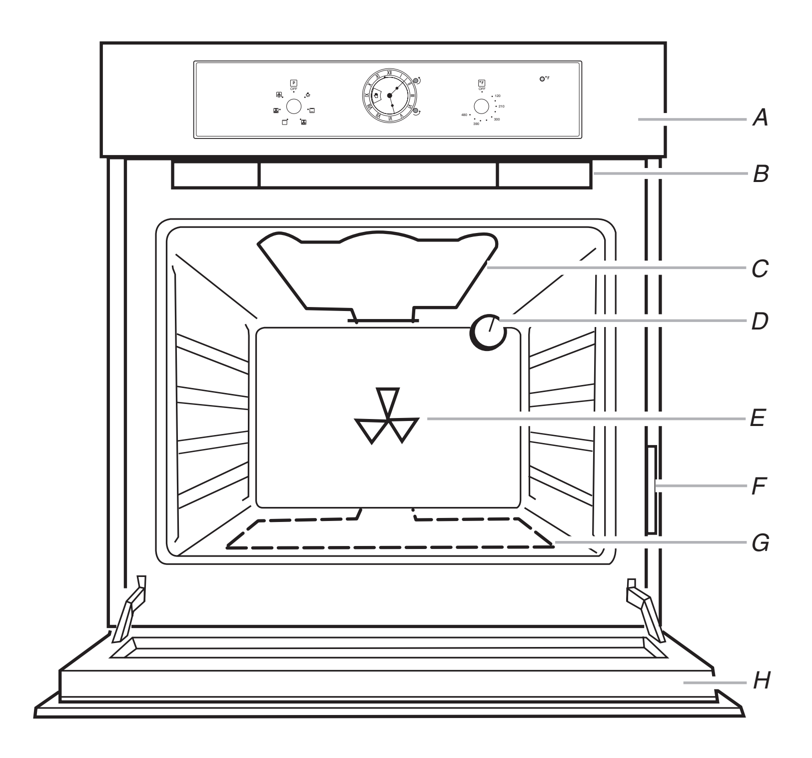
Fours autonettoyants :

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser les produits commerciaux de nettoyage de four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four, enlever la lèchefrite et sa grille et les autres ustensiles.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

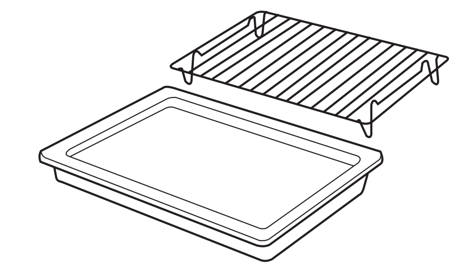
Ce manuel couvre différents modèles. Le four que vous avez acheté peut comporter tous les articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. Les emplacements et aspects des caractéristiques illustrées ci-dessous peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.



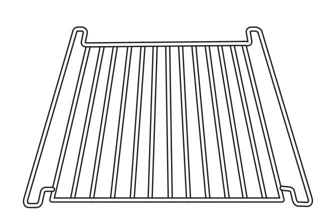
A. Tableau de commande
B. Ventilateur de refroidissement (non visible)
C. Élément du gril
D. Lampe du four
E. Ventilateur de convection
F. Plaque signalétique des numéros de modèle et de série
G. Élément de cuisson au four inférieur (non visible)
H. Porte du four

Accessoires

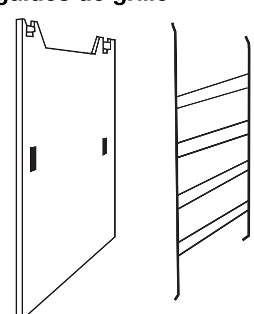
Gril et grille



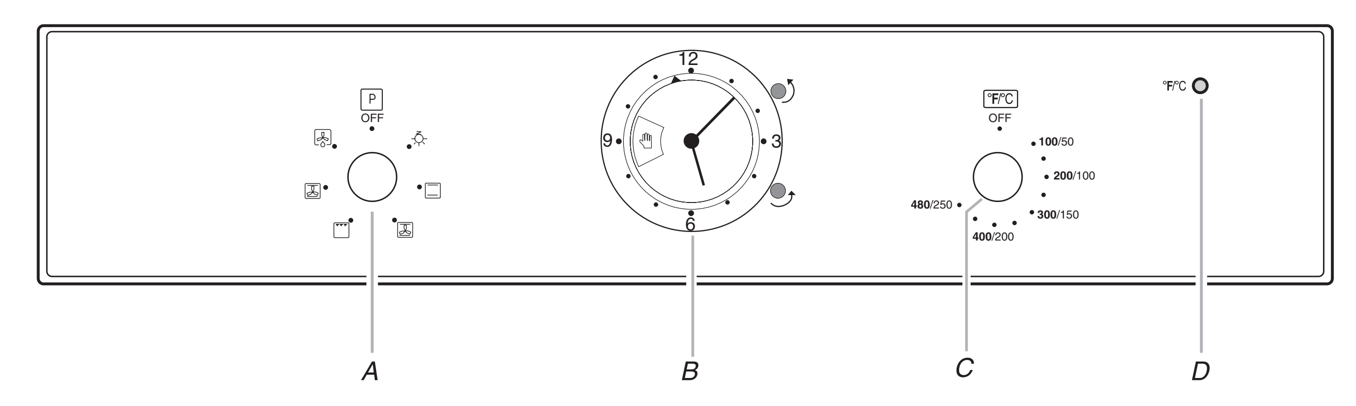
Grilles du four



Panneaux à nettoyage continu et guides de grille



COMMANDE DU FOUR



A. Bouton de commande du four
B. Horloge analogique
C. Bouton de commande de la température
D. Témoin lumineux de la température du four

Boutons de commande du four et de la température

Toutes les fonctions de cuisson sont réglées avec le bouton de commande du four.

Une fois qu'un programme est terminé, tourner le bouton de commande du four à la position OFF (arrêt) pour sélectionner une nouvelle fonction.

Tous les ajustements de température sont réglés avec le bouton de commande de la température. Les températures peuvent être réglées entre 100°F (50°C) et 480°F (250°C). L'indicateur lumineux au-dessus du symbole °F/C s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.

Tableau des symboles de commande du four

Symbole	Fonction	Symbole	Fonction
P	Programme/ arrêt		Cuisson au gril
	Lampe du four		Cuisson au gril par convection
	Cuisson au four/rôtissage		Ventilateur seulement
	Cuisson au four/rôtissage par convection		

Horloge analogique

L'horloge analogique vous permet de :

- Voir l'heure.

  Pour régler l'heure, enfoncer et tourner le bouton de sélection multifonction (D) dans le sens horaire.

- Programmer une cuisson minutée.

  Sélectionner une durée de cuisson (possible avec n'importe quelle fonction) pour mettre le four en marche pour une période donnée. La durée de cuisson peut être réglée pendant une période minimum de 5 minutes et une période maximum de 180 minutes. À la fin de la durée programmée, le four s'éteint automatiquement.

- Programmer une cuisson minutée différée.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

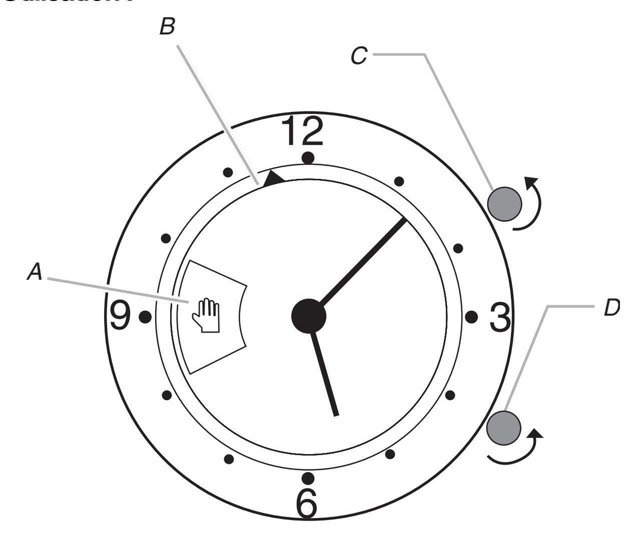
Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

REMARQUE : Il s'agit d'une horloge de 12 heures. Ne pas régler l'horloge plus de 12 heures au-delà de l'heure de début désirée. Par exemple, pour programmer une heure de mise en marche différée pour 6:00 p.m., s'assurer de régler l'horloge après 6:00 a.m. sinon le four se mettra en marche le matin au lieu du soir.

Tableau des symboles de fonction de l'horloge analogique

Symbole	Fonction	Symbole	Fonction
	Cuisson manuelle		Indicateur de la durée programmée
	Signal sonore - marche/arrêt	**5-180**	Durée programmée (en minutes)

Utilisation :



A. Affichage de la fonction sélectionnée
B. Indicateur de la durée programmée
C. Bouton de sélection de l'heure de mise en marche
D. Bouton de sélection multifonction

Cuisson manuelle

1. Tourner le bouton de sélection multifonction (D) dans le sens antihoraire (sans appuyer), jusqu'à ce que le symbole de la main s'affiche sur la fenêtre d'affichage de la fonction.
2. Enfoncer et tourner le bouton de sélection de l'heure de mise en marche (C) dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le symbole du témoin de durée programmée (triangle) (B) s'aligne avec la petite aiguille. Le bouton émet un clic lorsqu'il est tourné à la position correcte.
3. Tourner le bouton de commande du four au symbole correspondant à la fonction du four désirée. La lampe du four s'allume.
4. Tourner le bouton de commande de la température dans le sens horaire à la température désirée. Le témoin lumineux de la température du four s'allume.
5. Tourner les deux boutons de commande à OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée. Le four ne s'éteint pas automatiquement en mode manuel.

Cuisson manuelle avec mise en marche différée

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

1. Tourner le bouton de sélection multifonction (D) dans le sens antihoraire (sans appuyer), jusqu'à ce que le symbole de la main s'affiche sur la fenêtre d'affichage de la fonction sélectionnée.
2. Enfoncer et tourner le bouton de sélection de l'heure de mise en marche (C) dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le symbole du témoin de durée programmée (triangle) (B) corresponde à l'heure à laquelle la cuisson doit débuter.
3. Tourner le bouton de commande du four au symbole correspondant à la fonction du four désirée.
4. Tourner le bouton de commande de la température dans le sens horaire à la température désirée.
5. Tourner les deux boutons de commande à OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée. Le four ne s'éteint pas automatiquement en mode manuel.

Cuisson minutée

1. Tourner le bouton de sélection multifonction (D) dans le sens antihoraire (sans appuyer), jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée (entre 5 et 180 min) s'affiche sur la fenêtre d'affichage de la fonction sélectionnée (A).
2. Enfoncer et tourner le bouton de sélection de l'heure de mise en marche (C) dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le symbole du témoin de durée programmée (triangle) (D) s'aligne avec la petite aiguille. Le bouton émet un clic lorsqu'il est tourné à la position correcte.
3. Tourner le bouton de commande du four au symbole correspondant à la fonction du four désirée. La lampe du four s'allume.
4. Tourner le bouton de commande de la température dans le sens horaire à la température désirée. Le témoin lumineux de la température du four s'allume.
5. À la fin de la durée de cuisson réglée, un signal sonore est émis et le four s'éteint automatiquement. Pour éteindre le signal, tourner le bouton de sélection multifonction (D) dans le sens antihoraire (sans appuyer), jusqu'à ce que le symbole de la cloche s'affiche sur la fenêtre d'affichage de la fonction sélectionnée.
6. À la fin de la durée réglée, la cuisson peut être prolongée en suivant les instructions indiquées ci-dessus, ou en utilisant la procédure de cuisson manuelle.

Cuisson minutée avec mise en marche différée

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

1. Tourner le bouton de sélection multifonction (D) dans le sens antihoraire (sans appuyer), jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée (entre 5 et 180 min) s'affiche sur la fenêtre d'affichage de la fonction sélectionnée (A).
2. Enfoncer et tourner le bouton de sélection de l'heure de mise en marche (C) dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le symbole du témoin de durée programmée (triangle) (B) corresponde à l'heure à laquelle la cuisson doit débuter.
3. Tourner le bouton de commande du four au symbole correspondant à la fonction du four désirée.
4. Tourner le bouton de commande de la température dans le sens horaire à la température désirée.
5. À la fin de la durée de cuisson réglée, un signal sonore est émis et le four s'éteint automatiquement. Pour éteindre le signal, tourner le bouton de sélection multifonction (D) dans le sens antihoraire (sans appuyer), jusqu'à ce que le symbole de la cloche s'affiche sur la fenêtre (A).
6. À la fin de la durée réglée, la cuisson peut être prolongée en suivant les instructions indiquées ci-dessus, ou en utilisant la procédure de cuisson manuelle.

UTILISATION DU FOUR

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations de fumée. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond avec du papier d'aluminium, un revêtement quelconque ou un ustensile de cuisson.

- Ne pas recouvrir totalement la grille avec une feuille d'aluminium; l'air doit pouvoir circuler librement pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- Pour récupérer les renversements, placer une feuille de papier d'aluminium sur la grille sur laquelle le mets est placé. Veiller à ce qu'elle dépasse d'au moins ½" (1,3 cm) tout autour du plat et à ce que les bords soient relevés.

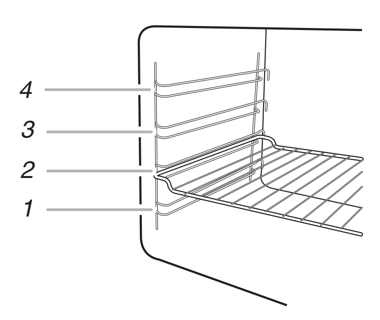
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson directement sur la porte ou sur le fond du four.

GRILLES

- Positionner les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas installer les grilles de four lorsque des ustensiles de cuisson se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles du four sont d'aplomb.

Utiliser l'illustration et les tableaux suivants comme guides.



Cuisson traditionnelle

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE
Gros rôtis, dindes [max. 11 lb (5 kg)], gâteaux des anges et gâteaux Bundt, pains éclairs, tartes	1 ou 2
Pains à la levure, mets en sauce, viande et volaille	2
Biscuits, muffins et gâteaux	2

Cuisson par convection

FONCTION	NOMBRE DE GRILLES	POSITION(S) DE LA GRILLE
Cuisson au four ou rôtissage par convection	1	2
Cuisson au four par convection	2	1 et 3

USTENSILES DE CUISSON

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Utiliser le tableau suivant comme guide.

NOMBRE DE PLATS	POSITION SUR LA GRILLE
1	Centre de la grille.
2 ou 4	Dans les coins opposés sur chaque grille. S'assurer qu'aucun ustensile de cuisson ne se trouve directement au-dessus d'un autre.

Ustensiles de cuisson

Le matériau des ustensiles de cuisson affecte les résultats de cuisson. Suivre les recommandations du fabricant et utiliser le format d'ustensiles recommandé dans la recette. Utiliser le tableau suivant comme guide.

USTENSILES DE CUISSON/ RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Aluminium légèrement coloré ■ Croûtes légèrement dorées ■ Brunissage uniforme	■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne et/ou antiadhésif ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire les températures de cuisson au four. ■ Utiliser la durée de cuisson suggérée. ■ Pour les tartes, les pains et les mets en sauce, utiliser la température et la durée recommandées dans la recette. ■ Placer la grille au centre du four.
Tôles à biscuits ou moules à cuisson à isolation thermique ■ Brunissage faible ou non existant à la base	■ Placer à la troisième position au bas du four. ■ Peut nécessiter d'augmenter la durée de cuisson.

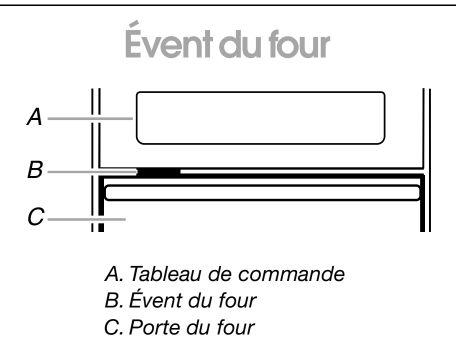
USTENSILES DE CUISSON/ RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Acier inoxydable ■ Croûtes légèrement dorées ■ Brunissage irrégulier	■ Peut nécessiter d'augmenter la durée de cuisson.
Grès/pierre de cuisson ■ Croûtes croustillantes	■ Suivre les instructions du fabricant.
Plats en verre, vitrocéramique ou céramique ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire les températures de cuisson au four.

Thermomètre à viande

Sur les modèles sans sonde thermométrique, toujours se servir d'un thermomètre à viande pour vérifier la cuisson de la viande, de la volaille et du poisson. C'est la température interne qui importe et non l'apparence. Il n'y a pas de thermomètre à viande fourni avec cet appareil.

- ■ Insérer le thermomètre au centre de la partie la plus épaisse de la viande ou à l'intérieur de la cuisse ou de la poitrine de la volaille. La pointe du thermomètre ne doit pas toucher le gras, l'os ou le cartilage.
- ■ Après une première lecture, enfoncer ½" (1,3 cm) de plus dans la viande et faire une autre lecture. Si la température est plus basse, faire cuire la viande ou la volaille plus longtemps.
- ■ Vérifier toute viande, volaille et poisson à 2 ou 3 endroits.

Évent du four



A. Tableau de commande
B. Évent du four
C. Porte du four

Ne pas obstruer ni couvrir l'évent du four car il permet à l'air chaud et à l'humidité de s'échapper du four. Des évents obstrués ou bouchés gêneront la circulation de l'air, ce qui affectera la cuisson. Ne pas placer près de l'évent du four des produits en plastique, en papier ou d'autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

Cuisson au four et rôtissage



Symbole Bake/Roast (cuisson au four/rôtissage)

La fonction Bake/Roast est idéale pour la cuisson au four, le rôtissage ou pour faire chauffer des aliments.

Au cours de ces fonctions, les éléments de cuisson au four et de gril s'allument et s'éteignent par intermittence afin de maintenir le four à température constante.

Cuisson au four ou rôtissage :

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles tel qu'indiqué à la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson”. Lors du rôtissage, il est nécessaire d'attendre le préchauffage du four avant d'y placer des aliments, sauf si la recette ne recommande pas de préchauffage.

1. Tourner le bouton de commande du four au symbole Bake/ Roast.
2. Tourner le bouton de commande de température à la température désirée.
3. Tourner les deux boutons de commande à la position OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée (sauf si la fonction de cuisson minutée est utilisée).

Cuisson au gril



Symbole Broil (gril)

La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Le changement de température lors de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des températures de cuisson au gril plus basses.

- ■ Utiliser seulement la lèchefrite et la grille fournies avec le four. Elles sont conçues pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.
- ■ Lors de la cuisson au gril de la viande, ajouter un peu d'eau dans la lèchefrite pour aider à éviter les éclaboussures et la fumée.
- ■ Enlever l'excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour éviter que la viande se recroqueville.
- ■ Pour un écoulement approprié, ne pas couvrir la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- ■ Sortir la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser des pinces pour tourner les aliments afin d'éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, de volaille ou de viande.
- ■ Après la cuisson au gril, sortir la lèchefrite du four en même temps que l'aliment. Ce qui reste au fond de la lèchefrite cuira si on la laisse dans le four encore chaud, rendant le nettoyage plus difficile.

Avant la cuisson au gril, placer la grille tel qu'indiqué dans le tableau de cuisson au gril. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.

Cuisson au gril :

1. Fermer la porte du four.
2. Tourner le bouton de commande du four au symbole Broil. La lampe du four s'allume.
3. Tourner le bouton de commande de température à 480°F/250°C. Le témoin lumineux de température s'allume. Le témoin s'éteint une fois la température sélectionnée atteinte.
4. Tourner les deux boutons de commande à la position OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée (sauf si la fonction de cuisson minutée est utilisée).

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Pour obtenir les meilleurs résultats, placer l'aliment à au moins 3" (7 cm) du brûleur du gril. Les durées de cuisson sont citées à titre indicatif seulement; on peut les régler en fonction des goûts personnels. Les positions recommandées de la grille sont indiquées de la base (1) jusqu'en haut (4). Pour le schéma, voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson”.

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE	DURÉE TOTALE (min.)
Steak		
1" (2,5 cm) d’épaisseur		
saignant à point	3	23-25
à point	3	25-27
bien cuit	3	27-29
Galettes de viande hachée		
¾" (2 cm) d’épaisseur		
bien cuit	3	20-22
Côtelettes de porc		
1" (2,5 cm) d’épaisseur	3	30-33
Côtelettes d'agneau		
1" (2,5 cm) d’épaisseur	3	22-26
Poulet		
morceaux avec os	3	34-40
poitrines désossées	3	23-28
Filets de poisson		
¼ à ½" (0,6 à 1,3 cm) d’épaisseur	3	12-15
Darnes de poisson		
¾ à 1" (2 à 2,5 cm) d’épaisseur	3	24-27

Cuisson au four et rôtissage par convection



Symbole Convection Bake/roast (cuisson au four/rôtissage par convection)

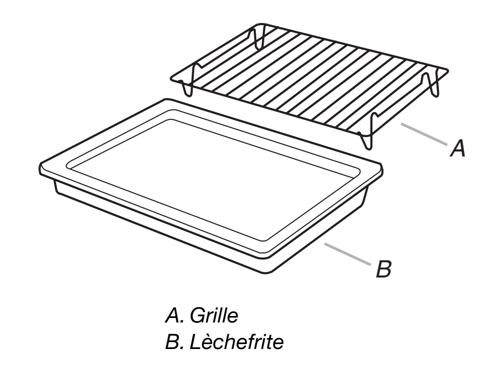
Durant la cuisson au four ou le rôtissage par convection, les éléments de cuisson au four et de gril s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir le four à température constante pendant que le ventilateur fait circuler l'air chaud de façon continue.

Réduire la température de la recette de 25°F (14°C). Il peut aussi être nécessaire de réduire la durée de cuisson.

Cuisson au four ou rôtissage par convection :

Avant la cuisson au four ou le rôtissage par convection, placer les grilles tel qu'indiqué à la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson”.

Lors du rôtissage par convection, utiliser la grille au-dessus de la lèchefrite. Il n'est pas nécessaire d'attendre le préchauffage du four avant d'y placer les aliments, sauf si la recette le recommande.



A. Grille
B. Lèchefrite

1. Tourner le bouton de commande du four au symbole Convection Bake/Roast. La lampe du four s'allume.
2. Tourner le bouton de commande de température à la température désirée. Le témoin lumineux de température s'allume.
3. Tourner les deux boutons de commande à la position OFF (arrêt) après la cuisson au gril.

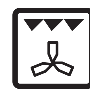
Tableau de cuisson au four et rôtissage par convection

Utiliser le tableau suivant ci-dessous lors du rôtissage par convection des viandes et de la volaille.

ALIMENTS/ POSITION DE LA GRILLE	DURÉE DE CUISSON ((en minutes par lb)	TEMP. DU FOUR	TEMP. INTERNE DES ALIMENTS
Veau, position de grille 1			
Rôti de longe, de côte, de croupe			
à point	25-35	350°F (180°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-40		170°F (77°C)
Porc, position de grille 1			
Rôti de longe (désossé)	30-40	350°F (180°C)	170°F (77°C)
Rôti d'épaule	35-40	350°F (180°C)	170°F (77°C)
Jambon, position de grille 1			
Frais (non cuit)	25-35	300°F (150°C)	170°F (77°C)
Entièrement cuit	15-20	300°F (150°C)	170°F (77°C)
Agneau, position de grille 1			
Gigot, rôti d'épaule			
à point	25-30	300°F (150°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)
Bœuf, position de grille 1			
Rôti de côte			
saignant	20-25		140°F (60°C)
à point	25-30	300°F (150°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)
Rôti de côte (désossé)			
saignant	22-25		140°F (60°C)
à point	27-30	300°F (150°C)	160°F (71°C)
bien cuit	32-35		170°F (77°C)
Rôti de croupe ou d'aloyau			
saignant	20-25		140°F (60°C)
à point	25-30	300°F (150°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)
Pain de viande	20-25	325°F (160°C)	170°F (77°C)
Poulet, position de grille 1*			
Entier			
3 à 5 lb (1,5 à 2,2 kg)	20-25	400°F (200°C)	185°F (85°C)
5 à 7 lb (2,2 à 3,1 kg)	15-20	400°F (200°C)	185°F (85°C)
Dinde, position de grille 1*			
Jusqu'à 13 lb (5,85 kg)	10-15	300°F (150°C)	185°F (85°C)
Poulet de Cornouailles, position de grille 1*			
1 à 1,5 lb (0,5 à 0,7 kg)	50-60	325°F (160°C)	185°F (85°C)

*Ne pas farcir la volaille lors du rôtissage par convection.

Cuisson au gril par convection



Symbole Convection broil (cuisson au gril par convection)

Durant la cuisson au gril par convection, les éléments de cuisson au gril s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir le four à température constante pendant que le ventilateur fait circuler l'air chaud de façon continue. La porte du four doit être maintenue fermée pendant le programme de cuisson.

Les durées de cuisson varient en fonction de la position des grilles et de la température; il peut être nécessaire de les ajuster.

Avant la cuisson au gril par convection, consulter la section "Cuisson au gril" pour des indications générales sur la cuisson au gril et le positionnement des grilles.

Cuisson au gril par convection :

1. Fermer la porte du four.
2. Tourner le bouton de commande du four au symbole Convection Broil. La lampe du four s'allume.
3. Tourner le bouton de commande de température entre 300°F/150°C et 480°F/250°C. Le témoin lumineux de température s'allume. Le témoin s'éteint une fois la température sélectionnée atteinte.
4. Tourner les deux boutons de commande à la position OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée (sauf si la fonction de cuisson minutée est utilisée).

Ventilateur seulement



Symbole Fan Only (ventilateur seulement)

La fonction Fan Only utilise le ventilateur de convection pour faire circuler de l'air à température ambiante uniquement dans la cavité du four.

1. Fermer la porte du four.
2. Tourner le bouton de commande du four au symbole Fan Only. Le témoin lumineux du four et le ventilateur de convection s'allument.
3. Tourner le bouton de commande à la position OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée (sauf si la fonction de cuisson minutée est utilisée).

ENTRETIEN DU FOUR

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four a refroidi. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

Ne pas utiliser de compresseur à eau ou de nettoyeur à vapeur.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable - Pièce n° 31462 (non incluse) :

  Voir la section “Assistance ou service” pour placer une commande.

- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage :

  Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

- Vinaigre pour les taches d'eau dure

Pour éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Les légères différences de teinte sur l'avant de l'appareil sont dues à l'utilisation de différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyer avec un chiffon humide. Si l'extérieur est très sale, ajouter quelques gouttes de détergent liquide à l'eau. Essuyer avec un chiffon sec.
- Ne pas utiliser de nettoyants corrosifs ou abrasifs, ce qui risquerait de ternir la surface. Dans l'éventualité où l'un des ces produits entrerait en contact avec le four, nettoyer immédiatement avec un chiffon humide.

CAVITÉ DU FOUR

- Les renversements d'aliments doivent être nettoyés lorsque le four a refroidi. Pour éviter une accumulation de résidus alimentaires cuits, nettoyer la cavité du four après chaque utilisation.
- Lors de longues durées de cuisson ou de cuisson à différents niveaux, en particulier d'aliments à haute teneur en eau (pizzas, légumes farcis, etc.), de la condensation peut se former sur l'intérieur de la porte et sur le joint. Lorsque le four a refroidi, sécher l'intérieur de la porte avec un chiffon ou une éponge.
- Nettoyer le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.
- Pour faciliter le nettoyage, il est possible d'enlever la porte du four.

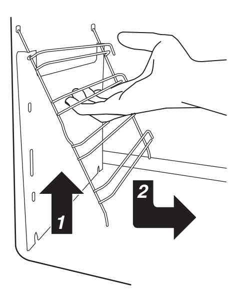
Nettoyage des surfaces de la cavité du four :

Pour éviter d'endommager les surfaces de la cavité du four, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux ou de nettoyants abrasifs.

Méthode de nettoyage :

- Pour nettoyer les surfaces de la cavité du four, ôter les guides de grille et les panneaux à nettoyage continu :

  Soulever les guides de grille pour les retirer des trous de retenue inférieurs. Les guides de grille et les panneaux à nettoyage continu glisseront vers le bas pour se dégager des trous de retenues supérieurs pour permettre la dépose.



- Utiliser un nettoyant à four et suivre les instructions figurant sur l'étiquette du produit.

Nettoyage des panneaux à nettoyage continu latéraux et arrière :

IMPORTANT : Ne pas nettoyer les panneaux à nettoyage continu et la partie arrière de la cavité avec des produits abrasifs, des brosses rugueuses, des tampons à récurer ou des vaporisateurs pour four; ces produits feraient perdre aux panneaux leurs propriétés de nettoyage.

Méthode de nettoyage :

1. Vérifier que le four est vide. Ôter du four tous les ustensiles de cuisson, les grilles du four et toute feuille d'aluminium.
2. Faire chauffer le four à 390°F (200°C) et maintenir cette température pendant environ une heure.
3. Lorsque le programme est terminé et que le four a refroidi, utiliser une éponge humide pour éliminer tout résidu alimentaire.

LÈCHEFRITE ET GRILLE (sur certains modèles)

Méthode de nettoyage :

- Produit de nettoyage légèrement abrasif :

  Frotter avec un tampon à récurer mouillé.
- Solution de ½ tasse (125 mL) d'ammoniaque par gallon (3,75 L) d'eau:

  Laisser tremper pendant 20 minutes, puis frotter avec un tampon à récurer ou en laine d'acier.
- Nettoyant à four :

  Suivre les instructions figurant sur l'étiquette du produit.

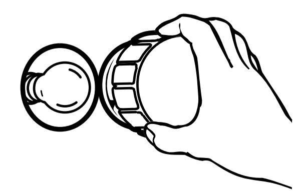
Lampes du four

La lampe du four est une ampoule de 25 watts. Elle s'allume lorsque le four fonctionne avec n'importe quel mode.

Remplacement :

Avant de procéder au remplacement, s'assurer que le four est éteint et froid.

1. Déconnecter la source de courant électrique.
2. Tourner le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four dans le sens antihoraire et l'enlever.



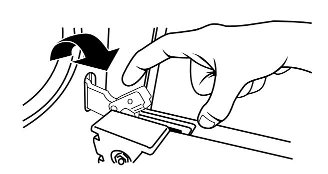
3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire et l'enlever de la douille.
4. Remplacer l'ampoule et replacer le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens horaire.
5. Reconnecter la source de courant électrique.

Porte du four

Il n'est pas suggéré d'enlever la porte du four dans le cadre d'une utilisation normale. Toutefois, si la dépose est nécessaire, s'assurer que le four est éteint et froid. Suivre ensuite ces instructions. La porte du four est lourde.

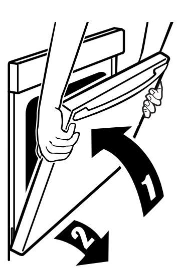
Dépose :

1. Ouvrir la porte du four complètement.
2. Relever le loquet de charnière de chaque côté.



3. Fermer la porte du four aussi loin qu'elle peut aller.
4. Soulever la porte du four en la retenant de chaque côté.

   Continuer de maintenir la porte du four fermée et la dégager du châssis de la porte du four.



Réinstallation :

1. Insérer les deux bras de suspension dans la porte.



2. Ouvrir la porte du four.

   Vous devriez entendre un déclic lors de la mise en place de la porte.
3. Remettre les leviers des charnières à la position verrouillée. Effectuer quelques manœuvres d'ouverture/fermeture de la porte du four pour vérifier le bon fonctionnement. En cas d'impossibilité d'ouverture ou de fermeture parfaite de la porte, répéter le processus de dépose et d'installation de la porte.

DÉPANNAGE

Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

Rien ne fonctionne

- **Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?**
  Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
- **L'appareil est-il correctement raccordé?**
  Voir les instructions d'installation.

Le four ne fonctionne pas

- **La commande du four est-elle bien réglée?**
  Voir la section “Commande du four”.

Le ventilateur de refroidissement fonctionne pendant la cuisson au four ou au gril

- Il est normal que le ventilateur fonctionne automatiquement pendant l'utilisation du four pour refroidir les commandes.

Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **L'appareil est-il d'aplomb?**
  Régler l'aplomb de l'appareil. Voir les instructions d'installation.
- **La température correcte est-elle réglée?**
  Augmenter ou réduire la température.
- **Le four a-t-il été préchauffé?**
  Attendre que le four ait préchauffé avant d'y placer les aliments.
- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson au four approprié?**
  Voir la section “Ustensiles de cuisson”.
- **Les grilles sont-elles en bonne position?**
  Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson”.
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?**
  Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson”.
- **La pâte est-elle distribuée uniformément dans le plat?**
  Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?**
  Augmenter ou diminuer la durée de cuisson au four ou au gril.
- **La porte a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?**
  L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?**
  Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
  ou
  Réduire la température du four.
- **Les bords des croûtes de tarte ont-ils bruni trop tôt?**
  Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson du four.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section “Dépannage”. Ce guide peut vous faire économiser le coût d’une visite de service. Si vous avez encore besoin d’aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d’un appel, veuillez connaître la date d’achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l’appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d’employer uniquement des pièces spécifiées par l’usine. Les pièces spécifiées par l’usine conviendront et fonctionneront bien parce qu’elles sont fabriquées avec la même précision utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil IKEA®.

Pour localiser des pièces spécifiées par l’usine dans votre région, nous appeler ou téléphoner au centre de service désigné le plus proche.

Veuillez appeler sans frais le Centre d’interaction avec la clientèle de Whirlpool Canada LP au : **1-800-807-6777.**

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d’appareils électroménagers.
- Consignes d'utilisation et d’entretien.
- Ventes d’accessoires et pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par Whirlpool Canada LP sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d’assistance

Si vous avez besoin de plus d’assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à Whirlpool Canada LP à l’adresse suivante :

Centre d’interaction avec la clientèle
Whirlpool Canada LP
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où on peut vous joindre dans la journée.

GARANTIE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS WHIRLPOOL CORPORATION

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées “Whirlpool”) paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'oeuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Whirlpool. Cette garantie limitée s’applique exclusivement lorsque l’appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté.

WHIRLPOOL NE PRENDRA PAS EN CHARGE

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Ces pièces consomptibles ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de produits non approuvés par Whirlpool.
5. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Le coût des pièces de rechange et de la main-d'œuvre pour les appareils utilisés hors des États-Unis ou du Canada.
7. Le ramassage et la livraison. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile.
8. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Les frais de transport pour le service d'un produit dans les régions éloignées.
10. La dépose et la réinstallation de votre appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
11. Le coût des pièces de rechange et de la main-d'œuvre lorsque l’appareil est utilisé dans un pays autre que le pays où il a été acheté.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. WHIRLPOOL N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie ne s'applique pas. Contacter votre marchand Whirlpool autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section “Dépannage” du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section “Dépannage”, de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section “Assistance ou service” ou en appelant Whirlpool. Aux É.-U., composer le **1-800-253-1301**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**. 12/05

Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

Nom du marchand ____________________

Adresse ____________________

Numéro de téléphone ____________________

Numéro de modèle ____________________

Numéro de série ____________________

Date d’achat ____________________

501961055017

11/06
Printed in Italy
Imprimé en Italie